



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LAHMACUN (KİLİS)

İzzet Canözer

İlkin kuru soğan ve karışık salça birlikte zırhta çekilir.

Yine zırhta çekilmiş yağlı koyun kıyması, toz kırmızı ve karabiber, tarçın ve tuz, çekilmiş soğan ve salça ile karıştırılıp bir kez daha iyice zırhlanır.

El ile, ince bir lahmacun hamuru açılır. Malzeme üzerine yayılır ve odun fırınında pişirilir.

Not: Zırhlanan malzeme geçmişte çok yağlı olur, lahmacunun altına yağı geçerdi. Şimdiyse kıymanın biraz daha az yağlı olması isteniyor. Açılan hamur geçmişte Gaziantep lahmacun hamurundan daha ince olurken günümüzde bu, tersine dönmüş durumda; artık daha kalın yapılıyor. Hamur fitti denilen mayasız hamurdur. Ekmek hamuruna göre daha serttir.

Günümüz için malzeme listesi: 1 kg zırhta çekilmiş orta yağlı koyun kıyması, 650 g soyulmuş kuru soğan, 400 g temizlenmiş taze kırmızıbiber, 1,100 g suyu iyice sıkılmış domates, ev yapımı biber salçası, 60 g zırhta iyice çekilip ağızda fark edilmez ancak tadı hissedilir hale gelmiş ceviz içi, 20 g toz Kilis kırmızıbiberi, 10 g karabiber, 20 g tuz.